

LA CABANE À MIEL

TABLE CHAMPÊTRE À LA FERME

BOUCHÉES APÉRITIVES

Taco d'Épaule de Porc Braisé

Taco souple, salsa épicée et cheddar fort vieilli de la fromagerie St-Albert

Bloc de Foie Gras les Canardises

Toast briochée, gelée d'argousier et noisettes de Au jardin des noix caramélisées au miel

Cake Végétalien

Courgettes, poivrons et oignons, le tout pané et frit, mayonnaise au gingembre et miel, micro pousses

ENTRÉES

Carpaccio de Betteraves

Noix de noyer noir de Au jardin des noix, fromage de chèvre M. Émile, framboises du Québec, vinaigrette au miel et à l'argousier, fleurs comestibles

Cavatelli Fait Maison

Farine Le Moulin des Cèdres, bacon, tomates cerises confites à l'ail, tombée de bettes à cardes, fromage La Tomette râpé

**Apporter votre vin. Aucune vente d'alcool sur place.*



PLAT PRINCIPAL

Suprême de Poulet Style Coq au Vin

Lardons croustillants, poêlée de champignons de Saint-Lazare, purée de carottes au beurre, brocolis glacés au miel et pommes de terre rôties, sauce au vin Côte Rouge




DESSERT

Panna Cotta

Infusée à la lavande et sauge, crème anglaise à l'argousier, bleuets et fraises, crumble croquant et tuile d'alvéole au miel

Tisane d'argousier, café



*Merci d'être parmi nous pour l'édition 2025
Si ce n'est pas déjà fait, nous vous invitons à nous suivre sur
les réseaux sociaux et de vous inscrire à notre infolettre.*

Inscription infolettre



Bon à croquer



Éveillez vos sens au vrai goût